MACHINE A CAFÉ ESPRESSO

DE MBM01-04

MANUEL D'INSTRUCTIONS

INDEX

Chapitre 1- AVANT-PROPOS

1.1 Avant-propos Pag. 4
1.2 Usage prévu Pag. 5

Chapitre 2 - TRANSPORT

2.1 Emballage Pag. 6
2.2 Manutention de la machine Pag. 6
2.3 Emmagasinage Pag. 6

Chapitre 3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Description du cycle de fonctionnement Pag. 7
3.2 Description des commandes Pag. 7
3.3 Spécifiques techniques Pag. 7

Chapitre 4 - INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Notice Pag. 9
4.2 Préparation à l'installation Pag. 9
4.2.1 Connexion au réseau électrique Pag. 9
4.2.2 Connexion au réseau hydrique Pag. 10
4.2.3 Connexion au tuyau de décharge Pag. 10
4.3 Instructions pour l'adoucisseur Pag. 10

Chapitre 5 - USAGE DE LA MACHINE

5.1 Mise en marche machine et chargement d'eau en chaudière Pag. 11
5.2 Chauffage Pag. 12
5.3 Préparation café Pag. 12
5.4 Débit vapeur Pag. 13
5.5 Prise eau chaude Pag. 13
5.6 Programmation doses Pag. 13
5.6.1 Programmation doses pour 4 groupes Pag. 14
5.6.2 Programmation de la "PRE-INFUSION" Pag. 14
5.7 Arrêt machine Pag. 14

Chapitre 6 - MAINTENANCE

6.1 Normes de sécurité Pag. 15
6.2 Nettoyage de la machine Pag. 15
6.3 Contrôles planifiés Pag. 15
6.4 Réactivation thermostat Pag. 16

CHAPITRE 1
AVANT-PROPOS

1.1 Avant-propos

Les installations électriques et hydriques doivent être préparées par l'utilisateur d'après les instructions décrites au Chapitre 4 de ce manuel "Installation de la machine".

Défense absolue pour l'installateur de modifier les installations préexistantes préparées par l'utilisateur.

Ce document fait partie intégrante de la machine et doit être lu attentivement par l'utilisateur avant de la mise en marche de la machine même.

Garder ce document comme manuel de référence, même dans le futur.

La machine est livrée sans eau dans la chaudière pour éviter des dommages causés du gel.

Exécuter opportunément la mise à la terre de l'installation électrique.

Ne pas toucher la machine, les mains et les pieds humides et/ou trempés.

Ne pas utiliser la machine, pieds nus.

Ne pas connecter le câble d'alimentation électrique à des prolongateurs aériens et similaires.

Ne pas débrancher la machine en tirant le câble d'alimentation.

Faire attention afin que la machine ne marche pas avec le câble d'alimentation enroulé.

Interdire l'utilisation de la machine aux opérateurs inexperts et/ou aux enfants.

Eviter des infiltrations à l'intérieur de la machine en plaçant les tasses sur le chauffe-tasses, la partie ouverte tournée en haut .

1.2 Usage prévu

La machine à café espresso DE MBM01 est produite pour débiter du café espresso, de l'eau chaude, du thé, de la camomille et d'autres infusions, pour produire de la vapeur et pour réchauffer des boissons (lait, chocolat, capucino, punch etc.).
Cette machine a été conçue seulement et exclusivement pour les usages susmentionnés.
Tous les autres usages sont à considérer inappropriés et par conséquent ils sont interdits par le constructeur.
Le constructeur décline toute responsabilité des dommages causés des usages impropres de la machine à café espresso.

CHAPITRE 2
TRANSPORT

2.1 Emballage

La machine à café espresso DE MBM01, préalablement protégée par une couverture à bulles et panneaux de mousse de polistyrène est emballée dans un carton avec palette.

Notice:

- **Après avoir déballé la machine, vérifier si tout l'équipement est tout à fait intact.**
- **Tenir les emballages hors de portée des enfants en les éliminant dans les décharges appropriées.**
- **Au cas où des dommages à la machine ou des manques d'équipements seraient détectés, n'utilisez pas la machine et informez immédiatement le concessionaire de zone.**

2.2 Manutention de la machine

La machine à café espresso peut être manutentionnée au moyen d'un transpallet ou d'un chariot élévateur.

2.3 Emmagasinage

La machine emballée opportunément doit être stockée au sec à température entre 5 et 30 ^{o}C et humidité relative au-dessous de 70%.

Il est permis de superposer, au maximum, quatre cartons.

CHAPITRE 3
DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Description du cycle de fonctionnement

L'eau provénante du réseau hydrique par une motopompe réglée à une pression entre 9 et 10 bar, passe à travers un compteur volumétrique sur lequel on a installé une valve de surpression réglée à 12 bar.
Du compteur volumétrique contrôlé par une centrale électronique, l'eau passe à travers un échangeur à l'intérieur de la chaudière.
L'eau dans la chaudière, chauffée par une résistance, chauffe à son tour l'eau dans l'échangeur qui au moyen d'un tirant d'eau qui permet une température constante.
De l'échangeur l'eau entre directement dans le groupe qui, par une électrovalve contrôlée électroniquement par un tableau, permet le passage de l'eau pour l'infusion du café.

3.2 Description des commandes

(Voir fig. 1)

Pour la description des commandes, se rapporter à la table de la troisième de couverture.

3.3 Spécifications Techniques

La machine à café espresso DE MBM01 est produite en plusieurs versions de 1 à 4 groupes.

A partir de la version 2 groupes, il est possible d'avoir sur demande des résistances qui dépassent 3000 W de puissance (à l'exception des versions alimentées à 110-120 V 50-60 Hz).

Ce manuel décrit la version 2 groupes; cependant le mode d'emploi et la disposition des commandes sont valables aussi pour les autres versions.

	1 groupe	2 groupes	3 groupes	4 groups
Alimentation	V 110 - V 120 - 50/60 Hz			
Resistance (V)	110-120	110-120	110-120	110-120
Resistance (W)	1400	2600	3000	3000
Alimentation	V 220 - V 230 - V 240 - V 380 - 50/60 Hz			
Resistance (V)	220-230-240	220-230-240	220-230-240	220-230-240
Resistance (W)	2000	3000	5000	5000
Chaudière (litres)	5	11	17	24
Largeur (mm)	540	720	930	1140
Profondeur (mm)	470			
Hauteur (mm)	505			
Poids net (kg)	50	66	79	96
Poids brut (kg) (carton avec palette)	60	79	94	114
Raccord charge	G 3/8"			
Diamètre raccord décharge (mm)	17			

CHAPITRE4
INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Notice

L'installation doit être exécutée par personnel compétent en suivant les instructions du constructeur et en se conformant aux lois en vigueur.

4.2 Préparation à l'installation

Préparer le point d'appui de la machine sur une surface plane aux dimensions et solidité adéquates aux mesures et au volume de la machine.

La machine est alimentée électriquement et pour fonctionner elle nécessite des branchements suivants:

- connexion au réseau électrique
- connexion au réseau hydrique
- connexion au groupe de décharge

4.2.1 Connexion au réseau électrique

Notice:

- **Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par personnel compétent.**
- **L'installation électrique doit être réalisée conformément aux lois en vigueur et équipée de mise à la terre.**

La machine est équipée de câble d'alimentation sans fiche (de prise de courant); les bornes doivent être connectées à un interrupteur omnipôles avec une ouverture minimale des contacts de 3 mm.

Sur demande la machine peut être équipée de câble d'alimentation avec fiche:

- versions (mono/triphasé) jusqu'à 3000 W avec prise 16 Ampère d'après les normes CEE.
- versions triphasé au-dessus de 3000 W avec une fiche spéciale à cinq pointes.

4.2.2 Connexion au réseau hydrique

Assurez-vous de connecter la ligne d'alimentation hydrique à un réseau d'eau potable à pression de régime entre 0 et 6 bar.

Au cas où la pression du réseau hydrique dépasserait 6 bar, installer un détendeur.
Installer un robinet d'interception de l'eau en amont du branchement de la machine.
Le raccord de chargement de l'eau est fileté G 3/8".

Notice: **N'ouvrir pour aucune raison le bouchon fileté et le robinet de vidange de la chaudière logés à côté du raccord de charge de l'eau; danger de brûlures.**

4.2.3 Connexion au groupe de décharge

Connecter un tuyau en caoutchouc de 17 mm de diamètre intérieur, au raccord préparé sur le petit puis de vidange de la machine et l'assembler au groupe de décharge à siphon ouvert, préalablement préparé.

4.3 Instructions pour l'adoucisseur

Préparer le branchement de la machine comme illustré en figure 2 .

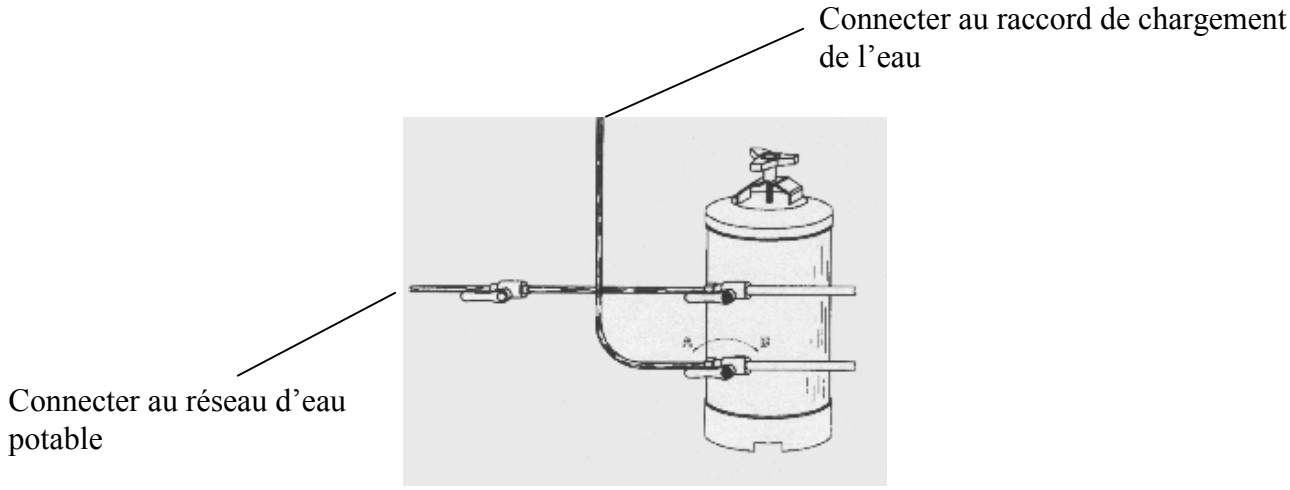

Fig. 2 - Connexion pour l'adoucisseur

Pour le mode d'emploi et la maintenance, se rapporter aux instructions relatives à l'adoucisseur, jointes à ce manuel.

CHAPITRE 5
USAGE DE LA MACHINE

La vue générale de la machine est à la page 18 de ce manuel des instructions.

a b c d e

Fig. 3 - Disposition des commandes de débit du produit.

Legende:

a	**Touche présélection pour une dose de café normal.**
b	**Touche présélection pour une dose de café léger.**
c	**Touche présélection pour deux doses de café normal.**
d	**Touche présélection pour deux doses de café léger**
e	**Touche présélection débit continu/programmation/arrêt.**

5.1 Mise en marche de la machine et chargement de l'eau en chaudière

Ouvrir le robinet d'interception de l'eau.
Positionner le levier interrupteur omnipôles sur ON.
En portant l'interrupteur (fig. 4) en position 1, le voyant verd et le voyant rouge s'allumeront et automatiquement l'eau est chargée dans la chaudière; après 120 secondes les indicateurs LED sur le panneau s'allument; répéter quelques fois l'opération sur le même interrupteur jusqu'au moment où la pompe aura chargé complètement la chaudière et s'arrête.
Dès que le niveau minimum est atteint le voyant rouge (fig. 4) s'éteindra et, en portant l'interrupteur en position (/VV) le voyant rouge est allumé.

N.B.: On vous recomade de ne pas porter l'interrupteur en position /VV quand le voyant rouge est allumée.

5.2 Chauffage

Pour porter la machine à la température correcte, dont la pression indiquée par le manomètre est comprise entre 1 et 1,2 bar, ouvrir le robinet vapeur (fig. 1; pos.4) et décharger 2 ou 3 fois la vapeur dans le bassinet de vidange.
Le voyant vert (fig. 4) allumé, indique le fonctionnement régulier de la machine.
Le voyant rouge (fig. 4) allumé signifie que le niveau d'eau en chaudière est insuffisant.
Le voyant jaune (fig. 4) allumé indique le branchement de la résistance.

Notice: quand le voyant rouge est allumé (fig. 4) un dispositif de sécurité ne permet pas le fonctionnement de la machine; contacter le service d'assistance technique.

5.3 Préparation du café'

1) Enlever le porte-filtre du groupe distributeur.

2) Charger le café moulu dans le porte-filtre, presser le café en faisant attention à ne pas salir le bord du porte-filtre .

3) Raccrocher le porte-filtre à son logement.

4) Appuyer sur la touche de commande de débit du café, suivant la dose à débiter.

Pour modifier la programmation des doses, suivre les instructions du paragraphe 5.6 de ce manuel.

La machine est planifiée même pour le débit continu:

1) Commencer la distribution en appuyant sur la touche de débit continu (fig. 3; pos. e).

2) Arrêter la distribution en appuyant de nouveau sur la touche de débit continu (fig. 3; pos. e), quand la quantité désirée a été débitée.

Notice: La machine est équipée d'un dispositif automatique de sécurité qui arrête le débit continu après le troisième litre consécutif.

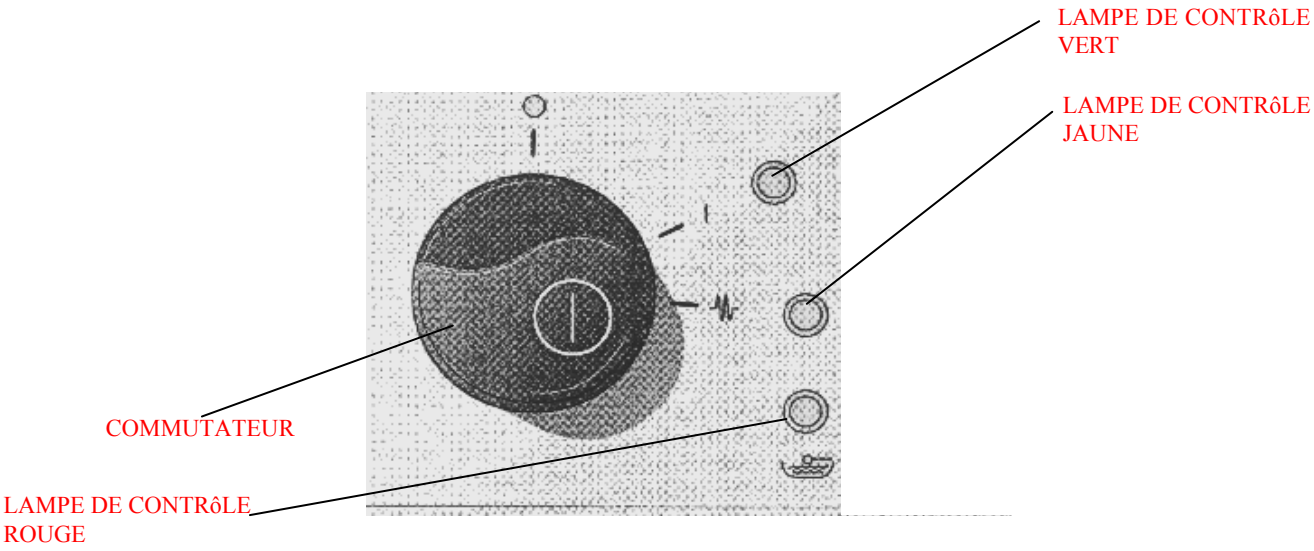
LAMPE DE CONTRôLE VERT
LAMPE DE CONTRôLE JAUNE
COMMUTATEUR
LAMPE DE CONTRôLE ROUGE

fig. 4

5.4 Débit vapeur

1) Pour éviter des remous de liquide en chaudière, décharger la vapeur au moyen du bouton approprié (fig. 1; pos. 4).

2) Insérer la lance à vapeur dans le récipient de l'eau à chauffer.

3) Tourner le robinet vapeur .

La quantité de vapeur débitée depend de l'ouverture du robinet: plus on ouvre le robinet, plus on débite la vapeur.

4) Une fois débité la vapeur, fermer le robinet, enlever le récipient de l'eau et nettoyer immédiatement avec un chiffon humide, la lance à vapeur des restes de l'eau réchauffée.

5.5 Prise de l'eau chaude

1) Placer le récipient de l'eau au-dessous du distributeur (fig. 1; pos. 9).

2) Agir sur le robinet (fig. 1; pos. 14) pour prendre la quantité d'eau nécessaire.

5.6 Programmation doses

Pour programmer chaque dose (fig. 3; pos. a ÷ d) faire comme suit: tenir pressé la touche [PROG] (fig. 3; pos e)du groupe dont on veut programmer une dose, jusqu'au moment où le led relatif clignote.

Dans 4 secondes, sélecter la dose (fig. 3; pos. a ÷ d) et une fois débité la quantité désirée, presser de nouveau la même touche.

Pendant la programmation, seulement les leds de la touche PROG et de la touche pressée sont allumés.

Pour programmer une autre dose, il faut répéter le même procédé mais cette fois le led de la dose mémorisée précédemment ne s'allumera plus. Pourtant cela n'empêche pas de programmer de nouveau cette dose.

Par la programmation du premier groupe, on programme automatiquement les autres groupes. Seulement ce premier groupe transmet la programmation aux autres, qui peuvent être programmés même individuellement.

5.6.1 Programmation doses pour machine à 4 groupes

Pour la programmation des doses suivre les indications reportées dans le chapitre 5.6 du present manual.

N.B.:
Le 1er groupe programme automatiquement le 2em groupe et le 3em groupe programme automatiquement le 4em groupe.

5.6.2 Programmation "PRE-INFUSION"

On a prévu la possibilité de sélectionner la fonction "PRE-INFUSION".
Machine éteinte. Vous devez allumer la machine en apuyant
la touche **a** (Fig. 3) du premier groupe POUR HABILITER LA PRE-INFUSION
la touche **b** (Fig. 3) du deuxième groupe POUR DESHABILITER LA PRE-INFUSION

Le système confirme loperation en maintenant les leds "PROG/CONT" allumés.
Vous devez éteindre la machine et la rallumer.
Vous devez verifier la programmation désiré.

Les temps de pre-infusion utilisés sont ceux programmés.

5.7 Arrêt de la machine

1) Fermer le robinet d'interception de l'eau.

2) Porter l'interrupteur (fig. 4) en position 0 et vérifier si le voyant vert est éteint.

3) Positionner l'interrupteur omnipôles sur OFF.

CHAPITRE 6
MAINTENANCE

Pour obtenir le fonctionnement correct de la machine, se tenir aux instructions de maintenance qui suivent.

6.1 Normes de sécurité

Ne soumettez pas la machine aux jets d'eau.

Débranchez la machine en positionnant le levier de l'interrupteur omnipôles sur OFF et fermez le robinet d'interception de l'eau avant d'exécuter n'importe quelle opération de maintenance et/ou nettoyage.

En cas de défaillance de la machine, n'exécutez aucune réparation temporaire et adressez-vous immédiatement au service d'assistance technique.

Au cas où le câble d'alimentation serait endommagé, débranchez immédiatement la machine, fermez l'eau et appelez le service d'assistance technique. Evitez de le remplacer tous seuls.

Exécutez le nettoyage/la maintenance quand la machine est froide, mettant préférablement des gants de protection.

6.2 Nettoyage de la machine

Nettoyer la lance à vapeur et le distributeur de l'eau chaude, toutes les fois qu'ils sont utilisés. Nettoyer le porte-filtre et le filtre. Nettoyer la grille chauffe-tasses et la grille du bac de vidange.

6.3 Contrôles planifiés

Laver le groupe tous les 15 jours comme suit: accrocher au groupe le porte-filtre avec le filtre aveugle et presser plusieurs fois la touche [PROG] (fig.3; pos.e) sur le panneau.

N.B.: Il est possible de mettre des poudres détergentes spéciales dans le filtre aveugle.

Contrôler tous les 15 jours le bassinet placé au-dessous du bac de vidange.

Pour la machine équipée d'adoucisseur, exécuter la maintenance en se tenant aux instructions jointes.

6.4 Réactivation du thermostat

Si le voyant jaune qui signale l'activation de la résistance de la chaudière ne s'allume pas au moment de la mise en marche de la machine ou bien il s'éteint pendant le fonctionnement, réactiver le thermostat de sécurité en appuyant sur le bouton approprié, logé à l'intérieur de la machine.

Le bouton doit être pressé par le trou qui se trouve sous la machine près du petit pied d'appui.

Si, après la réactivation du thermostat, le voyant de fonctionnement de la résistance de la chaudière ne s'allume pas et/ou le thermostat même interrompt plusieurs fois l'alimentation des résistances, contacter le service d'assistance technique.

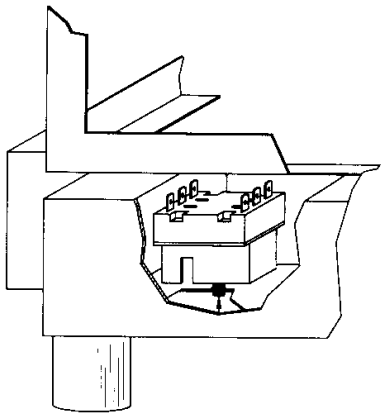

Fig. 5 - Bouton réactivation du thermostat

Pour l'assistance technique, veuillez vous adresser au concessionaire de zone:

Adresse du revendeur de zone:

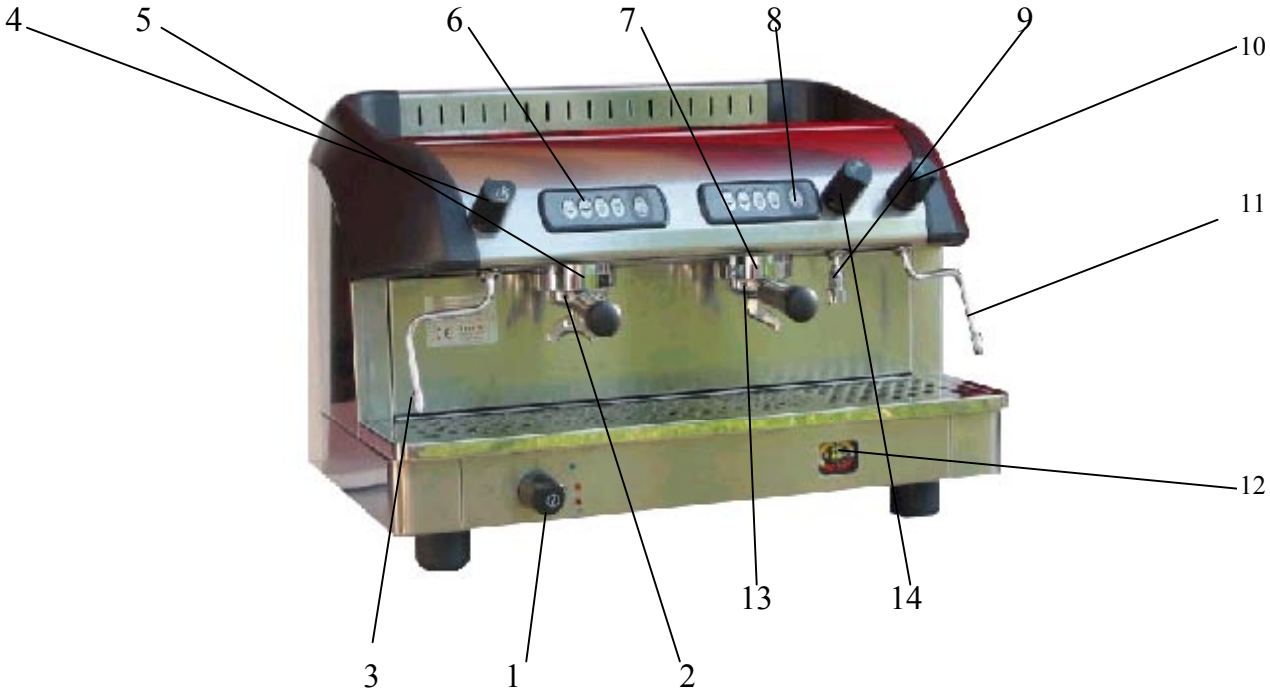

Fig. 1 - Contrôles

Legende:

1	Interrupteur mise en marche machine
2	Porte-filtre
3	Lance vapeur
4	Robinet vapeur
5	Groupe débit
6	Panneau de contrôle débit café/eau
7	Groupe débit
8	Panneau de contrôle débit café/eau
9	Distributeur eau chaude
10	Robinet vapeur
11	Lance vapeur
12	Manomètre
13	Porte-filtre
14	Rubinet eau chaude